

Nama : Rengganis Tantri Pramudita

NIM : 2311104065

Kelas : SE0702

COTS PPB

- Beranda

Resep Masakan

Total Resep **12**

Sarapan **3**

Makan Siang & Malam **7**

Dessert **2**

Resep Terbaru

 **Ayam Bakar Madu**
Makan Malam
20 Menit

 **Nasi Goreng Spesial**
Sarapan
30 Menit

 **es kuwut**
Makan Malam
40 Menit

[Tambah Resep Baru](#)

- Tambah resep

Tambah Resep

Judul Resep

Judul Resep
Judul resep wajib diisi

Kategori

Pilih kategori ▾

Bahan-bahan

Masukkan bahan, pisahkan dengan koma

Langkah-langkah

Masukkan langkah, pisahkan dengan koma

Catatan

Catatan tambahan (opsional)

Batal **Simpan**

- Detail resep

The screenshot shows a mobile application interface for a recipe. At the top, there is a navigation bar with a back arrow, the title "Detail Resep", and an "Edit" button. Below the title, the recipe name "Ayam Bakar Madu" is displayed in bold. Underneath the name, it says "Kategori: Makan Malam".

Bahan-bahan

Bahan Utama

- 1 kg Ayam (potong sesuai selera, bersihkan).
- 1 buah Jeruk nipis (untuk melumuri ayam agar tidak amis).
- 2 batang Serai (memarkan).
- 3 lembar Daun salam.
- 500 ml Air (bisa diganti air kelapa agar lebih gurih).
- Garam & Kaldu bubuk secukupnya.

Bumbu Halus (Ungkep)

- 8 butir Bawang merah.
- 5 siung Bawang putih.
- 3 butir Kemiri (sangrai).
- 1 ruas Jahe.
- 1 sdt Ketumbar bubuk.
- 1/2 sdt Merica bubuk.

Bahan Olesan (Campur Jadi Satu)

- 3-4 sdm Madu.
- 2 sdm Kecap manis.
- 1 sdm Saus tiram.
- 1 sdm Margarin (lelehkan).

Sisa bumbu ungkep (ambil sedikit air sisa rebusan ayam).

Langkah-langkah

Simpan ke Favorit

- Daftar resep

Daftar Resep

[Tambah](#) +

Cari resep atau bahan...

[Semua](#) [Sarapan](#) [Makan Siang](#)

	Ayam Bakar Madu Makan Malam 20 Menit
	Nasi Goreng Spesial Sarapan 25 Menit
	es kuwut Makan Malam 30 Menit
	nasgor Sarapan 35 Menit
	Kaledo Makan Siang 40 Menit
	test makan malam Makan Malam 45 Menit
	ayam goreng Makan Siang